

Fischelmaier

aktivmagazin

Grillsaison ist eröffnet!

- **american style** trifft österreichisches Fleisch
- **Burger:** richtig zubereiten ▪ gesund ▪ Grillspaß
- **Leichte Sommerküche** tolle Rezepte
- **gratis Grillfeuerzeug** - Details innen



Inhalt

100 % Fleisch aus Österreich

Gratis: Grillanzünderfeuerzeug bei Ihrem nächsten Einkauf (Details siehe innen)

american style Barbecue

Grillideen: Burger, Spare Ribs und saftige Steaks!

Leichte Sommerküche

Rezept: Steak mal anders

Rezept: Spargelzeit - Rindfleisch/Spargelreis



Aus dem Inhalt

Endlich ist es wieder so weit! Laue Sommernächte, die zum Beisammensein mit Freunden und Verwandten einladen, stehen uns bevor. Einen netten Abend in netter Atmosphäre zu verbringen lässt uns Stress und Sorgen vergessen und uns einige Stunden dem Alltag entrinnen.

Ein gemeinsames Abendessen oder gar ein Grillabend setzt der lauen Sommernacht noch die Krönung auf. Grillen erfreut sich wieder großer Beliebtheit und viele sind wieder auf der Suche nach etwas Abwechslung und etwas Neuem.

In der letzten Ausgabe unseres Sommermagazins durften wir Sie kulinarisch in die beliebtesten Urlaubsregionen der Österreicher entführen. Das aktuelle Magazin haben wir dem Motto „american style trifft österreichisches Fleisch“ gewidmet und möchten Ihnen wieder eine kleine Anregung und eine Idee für einen Themenabend vor allem zum Grillen geben.

Natürlich wurde in den USA das Grillen nicht erfunden, trotzdem hat es sich - mehr noch als bei uns - zu einem festen Bestandteil der Kultur entwickelt. Vor allem im südlichen Westen, wo heute noch Cowboys ihre Rinder mit Pferden zusammentreiben, steht das Grillen bzw. Barbecue ganz oben auf der Beliebtheitsskala.

Wir hoffen, Ihnen mit der aktuellen Ausgabe unseres Magazins die eine oder andere Anregung geben zu können und würden uns freuen, sie bald persönlich in unserem Geschäft begrüßen zu dürfen.

Viel Spaß beim lesen & grillen wünschen

Josef Fischelmaier & Team

100 % Fleisch aus Österreich!.....3

die Grillsaison ist eröffnet

Amerika trifft österreichisches Fleisch: Burger.....	4
Burger Variationen	5
American style Barbecue komplett: Steaks & Spareribs.....	5
Perfekt zum american Barbecue: Ceasar's Salad Rezept	6
Steak Lexikon	6
Burger Rezept	6

Leichte Sommerküche

Rezept: Gedämpftes Steak mit Gemüse in Krensaucе.....	7
Rezept: Rindfleisch-Spargel Reis.....	7

Grillen

neue Produkte	8
Stelleninserate.....	8



Im Aktionszeitraum von
01.06.2011 - 30.06.2011 erhalten
Sie bei Ihrem Einkauf von Grillfleisch ab
30 € dieses praktische Langstielfeuerzeug gratis!

Special in dieser Ausgabe unseres Magazin:

Burgers
Steaks
Spare Ribs

100 Prozent Fleisch aus Österreich!

In den letzten Monaten und auch Jahren mussten wir viele Hiobsbotschaften in unseren Medien über uns ergehen lassen. Naturkatastrophen, Finanzkrisen und Politskandale vernehmen wir mittlerweile fast wöchentlich und selbstverständlich. Viele dieser schrecklichen Dinge bleiben mehr oder weniger lange in unsere Köpfe. Nur die wenigsten in un-

serem Land verspüren die Auswirkungen am eigenen Leib.

Sehr wohl am eigenen Leib bemerken wir Auswirkungen von Lebensmittelskandalen, die sich leider in den letzten Jahren ebenfalls zu häufen scheinen. Die Gründe dafür sind im unerbittlichen Preiskampf der großen Fleischproduzenten bzw. Großhändler zu suchen.

Umfragen zu Folge sind wir immer weniger dazu bereit, für Lebensmittel Geld auszugeben, was sich auch durch die niedrigeren Lebenshaltungskosten widerspiegelt. Gab eine Familie vor einigen Jahrzehnten

noch über die Hälfte des Einkommens für Lebensmittel aus, so sind es heute nur noch rund zehn Prozent! Auch das scheint noch zu viel zu sein - Billigfleisch muss her! Natürlich muss die Wirtschaft diesem Trend Folge leisten. Ein Resultat daraus sind Billig-Produktion und mindere Qualität.

Wir konnten bisher den Großteil der durch Qualitätskontrollen, artgerechter Tierhaltung und Produktion entstehenden Mehrkosten kompensieren.

Wir legen nach wie vor größten Wert auf Qualität und Herkunft, auch wenn dadurch der eigene Betrieb wirtschaftlich leidet. **Bei uns können Sie hundertprozentig darauf vertrauen, dass Sie ausschließlich hoch qualitatives Fleisch aus Österreich kaufen!**

„bei uns können Sie 100 Prozent darauf vertrauen, dass Sie höchste Fleischqualität erhalten“



vielseitig, gesund & Grillspaß pur: Burger!

Völlig zu Unrecht in Verruf geraten ist eine der typisch amerikanischen und vielseitigsten Grillgerichte unserer Tage: der Burger. Vernünftig zubereitet beinhaltet der Burger alles, was zu einer Hauptmahlzeit gehört: saftiges, mageres Rindfleisch, wenig Brot (Kohlenhydrate) und je nach Zubereitungsart viel Salat, Gemüse und Gewürze.

Burger sind gesund!? Meist ist nicht der Burger die große Kalorienbombe sondern vielmehr die Art der Zubereitung sowie Saucen und Beilagen wie Pommes Frites. Lassen Sie sich den Grillspaß nicht verderben! Beim Grillen wird kein Fett verwendet und wenn Sie für Ihre Burger reines Rinderfaschiertes verwenden hält

sich der Fettanteil insgesamt sehr in Grenzen.

Also, lassen Sie sich nicht durch falsche Vorurteile davon abhalten, Ihren Gästen bei Ihrem nächsten Grillfest mal etwas „amerikanisches“ anzubieten. Burger lassen sich mit etwas Kreativität in hunderten Varianten zubereiten und grillen.

Grillspaß garantiert - Jedem sein individueller Burger: Lassen Sie Ihren Gästen Freiraum und bieten Sie ihnen verschiedene Beilagen zur Füllung an. So kann sich jeder seine Grillmahlzeit so zusammenstellen, wie er oder sie es gerne hätte.

Woher genau der Burger seinen Ursprung hat ist umstritten und nicht mehr

Am besten Sie verwenden frisches Rinderfaschiertes aus Österreich von Ihrem Aktivmetzger!

nachvollziehbar. Es gibt mehrere Theorien über die Herkunft des „Hamburgers“. Eine besagt, das er in der Tat auf die Stadt Hamburg in Deutschland zurückzuführen

ren ist, eine andere auf die Stadt Hamburg im US Bundesstaat New York. Eine weitere Theorie besagt, dass in den ersten Jahren der Besiedelung der USA über den Hafen in Hamburg importiertes Rindfleisch als „gehobenes“ Luxusgut bezeichnet wurde.

So gelingt ihr Burger

Verwenden Sie ausschließlich Rinderfaschiertes! Um den Fleischgeschmack nicht zu verfälschen verwenden Sie nur wenig Gewürze, ein Rezept für die Laibchen („Patties“) finden Sie auf Seite 6.

Am besten verwenden Sie einen Grill mit Abdeckung. Braten Sie die Laibchen scharf an, verschieben Sie sie dann in eine weniger heiße Zone und geben den Deckel drauf.

Zwei Minuten bevor Sie die Laibchen vom Grill nehmen, belegen Sie sie mit einer Scheibe Käse und geben die Burgerbrötchen zum toasten auf den Grill.

American Tipp: in den USA werden die Laibchen während des Grillvorgangs meist mit ein wenig Barbecuesauce bestrichen. Das verleiht den Patties einen typisch rauchigen Grillgeschmack.

Burger Beilagentipps

- Zwiebel (rot) in Ringe geschnitten
- Saucen (Senf, Ketchup, Barbecue, ...)
- gegrillte Zwiebelringe
- Tomatenscheiben
- gegrillte/sautierte Champions
- Käsescheiben (am besten Cheddar)
- verschiedene Salate
- Chalapenos (scharf!)
- Chili
- Essiggurkerl in Scheiben
- gegrillte Zucchini
- gegrillte Auberginen
- Gewürze
- Frische Kräuter
- gebratener/gegrillter Speck

Typisch amerikanische Salatbeilage
siehe Seite 6!





Variante: Würzen Sie dünn geschnittenes Puten- oder Hünchenfilet nach Wunsch und bereiten es wie gewohnt am Grill zu. Serviert zwischen zwei Burger Brötchen mit Salat, einer Scheibe Käse und Tomaten erhalten Sie einen wunderbaren und schmackhaften Burger mit wenig Kalorien. Fügen Sie Beilagen Ihrer Wahl hinzu



Variante: Schneiden Sie ein kleines Stück Filet (Schwein oder Rind) in ca. einen cm dicke Scheiben. Bereiten Sie es am Griller wie gewohnt zu. Ein bis zwei Min. bevor Sie das Fleisch vom Griller nehmen bedecken Sie es mit einer Scheibe Käse. Packen Sie es zwischen zwei kleine Burgerbrötchen mit Feldsalat. Schmackhaft und ein echter Hin-Gucker!



Variante: Schneiden Sie Hünchenfilet in eine runde Form und bereiten es am Grill wie gewohnt zu. Hacken Sie Tomaten und (roten) Zwiebel in kleine Würfel. Geben Sie wenig Salat Marinade, etwas Knoblauch und Oregano hinzu und verrühren es. Zwischen zwei Vollkorn Burger Brötchen ergibt dieser Burger eine echte Wellnessmahlzeit

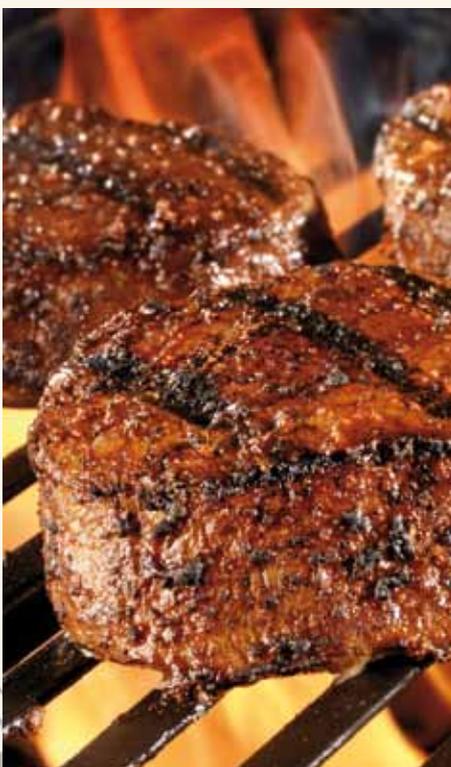


Original Burgerlaibchen aus Rindfleisch

Burgerlaibchen aus 100 % österreichischem Rindfleisch, zubereitet nach einem amerikanischen Originalrezept halten wir natürlich für Sie in unserem Geschäft bereit.

In den USA werden die Laibchen als „Patty“ bezeichnet und im Gegensatz zu „Fleischkrapferl“ in unseren Breitengraden unterschiedlich, vor allem ohne Knoblauch zubereitet. Die Brötchen werden übrigens „Bun’s“ genannt.

Kompletieren Sie Ihr american Barbecue Grillfest mit Steak & Spareribs



Nicht nur in den USA, natürlich gehören Steaks und Ripperl auch in unserer Region zu den beliebtesten Grill Gerichten. Wenn Sie einen amerikanischen Grillabend veranstalten darf ein kleines Steak oder Spare Ribs natürlich nicht fehlen.

Braten Sie Spare Ribs sehr scharf an und lassen Sie sie dann zugedeckt je nach Größe indirekt mindestens 20-40 Minuten garen, bis sich das Fleisch nahezu „selbständig“ vom Knochen löst.

Saftige Steaks erhalten Sie nach einer ähnlichen Methode. 1-2 Minuten auf jeder Seite scharf anbraten und je nach Größe 10-20 Minuten zugedeckt indirekt garen.

Auf der nächsten Seite sehen Sie anhand eines Steak Lexikons, wie vielseitig sich Rindfleisch präsentiert. Natürlich beraten wir Sie gerne bei der Auswahl des richtigen Stücks für Ihren Grillabend!

Burger Rezept

800 g Rinderhackfleisch
2-3 geriebene Zwiebeln
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Das Fleisch mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz kräftig würzen, zu eher dünnen Fladen (sogenannten Patties) von ca 80 g formen und diese am Grill beidseitig knusprig braun braten.

Tipp: Fleischmasse kann zusätzlich mit Majoran (oder Oregano) Kümmel (oder Kreuzkümmel), geriebener Muskatnuss und/oder gemahlenem Piment gewürzt werden.

Verwenden Sie nicht allzu viele Gewürze, um den Fleischgeschmack nicht zu verfälschen. Knoblauch oder Petersilie wie in den „Fleischkraperl“ unserer Breitengrade ist nicht erforderlich!

Rinder Steak Lexikon

Chateaubriant 600-700 g - Filesteak aus dem dicken Mittelstück des Rinderfilets. An allen Seiten scharf angebraten, 15-20 min bei schwacher Hitze gegart. Üblicherweise serviert auf gerösteten Toastbrotstücken mit feinen angebratenen Zwiebelwürfeln, die mit Wein abgelöscht wurden.



Ribeye 200 g / 2-3 cm. Wird aus dem mageren Kern der Hochrippe von jungen Tieren geschnitten. Deutlicher Fettkern, („Auge“). Durchgebraten ist es meist zäh! Nach dem Garen sofort heiß servieren!

Entrecôte 400 g 2-3 cm. franz. entre=zwischen, côte=Rippe. Aus dem flachen Roastbeef. Bei starker Hitze angebraten, 10-15 Min. Garzeit.

Rumpsteak 200-300 g / 1-2 cm. Aus dem verlängerten flachen Roastbeef und der Rinderhüfte geschnitten. Es hat idealerweise an der Längsseite einen möglichst weißen Fettrand. Dieser wird vor dem Braten in breiten Abständen eingeschnitten. Dadurch wölbt sich das Rumpsteak beim Braten oder Grillen nicht.



Filet Mignon 60-80 g. Filet oder Medaillon. Kleines Steak aus dem schmalen Teil des Rinderfilets. Besonders zart und fein.

Huftsteak 150 g 2-3 cm. Das Huftsteak wird aus der Rinderhüfte geschnitten ohne Deckel. Zubereitung wie Rumpsteak.



T-Bone 600-700 g / 4 cm. Wird aus dem ganzen Roastbeef geschnitten. D. h. das flache Roastbeef und das Filet werden in große Scheiben geschnitten. Der Knochen hat die Form des Buchstaben „T“.

Kluftsteak 200 g 2-3 cm. Aus der Oberkeule vom Rind geschnitten. Eignet sich zum Kurzbraten oder schmoren.

Prime Rib Steak 200 g / 2-3 cm. Wird aus dem mageren Kern der Hochrippe von jungen Tieren geschnitten. Es ist das Stück der Hochrippe, welches der ersten Rippe entspricht. Durchgebraten ist es meist zäh, sofort nach dem Garen heiß servieren.

Tournedos 90-100 g. Medaillons aus dem dünnen und dicken Mittelstück oder dem Kopf des Rinderfilets. Um die runde Form zu erhalten sollte man einen Küchengarn rundherum binden. In einer Pfanne in heißem Fett 4-5 Min. anbraten. Erst nach dem anbraten salzen und pfeffern!

Porterhouse 700-900 g / 6 cm. wird aus dem flachen Roastbeef mit Filet und Knochen geschnitten. Ausreichend für 2-3 Personen. 5-7 min auf jeder Seite braten.

Diese typische Beilage darf bei keinem amerikanischen Grillabend fehlen:

Cesar's Salad

Rezept nach dem Erfinder Caesar Cardini (Zutaten für 4 Personen)

1/4 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
2 EL Essig (Weißweinessig)
2 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
1/2 TL Dijon-Senf
1 TL Worcestersauce
2 Sardellenfilet(s) feingehackt
1 Eigelb
125 ml Olivenöl
1 Kopfsalat (Romana, Eissalat, ...)
50 g Parmesan
100 g Weißbrot, gewürfelt und in Öl geröstet

Eigelb, Worcestersauce, Sardellenfilets, Senf, Knoblauch, Essig, Zitronensaft, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren. Unter ständigem und kräftigem Rühren mit einem Schneebesen das Öl einträufeln, bis eine sämige Mayonaise entsteht.

Salat waschen und in mundgerechte Stücke zerkleinern. Salat, grob geriebenen Parmesan und Croutons mit der Sauce vermischen und servieren.

Leichte Sommerküche - Rezepte

Filetsteak gedämpft mit Krensaucе



Gemüse in ca. 5-7 mm dünne Streifen schneiden, Jungzwiebel halbieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf den Siebeinsatz eines Dämpfers das Gemüse möglichst flach verteilen. Steaks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Dämpfer mit etwas Wasser füllen, zum Kochen bringen. Gemüse ca. 4 Min dämpfen, dann die Steaks auf das Gemüse setzen und 8-10 Min weiterdämpfen, dabei einmal wenden. Achten Sie darauf, dass der Dampf nicht zu heiß ist, um eine gleichmäßige Garung zu garantieren um zu verhindern, dass das Fleisch trocken wird.

Krensaucе Verrühren Sie Eidotter mit 1 EL Obers. Restliches Obers und Rindsuppe vermischen. Würfelig geschnittenes Weißbrot hinzugeben und zum Kochen bringen, ca. 2 Min kochen. Kren beigeben, mit Mixstab fein aufmixen. Dotter-Obers Mischung zügig einrühren, mit Salz/Pfeffer würzen, nicht mehr aufkochen.

Rindfleisch mit Spargelreis



Reis nach Anleitung auf Packung garen. Inzwischen Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser max. 2 Min. blanchieren. Spargelstücke mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Paprikaschote entkernen, in mundgerechte Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauch schälen und halbieren.

Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Pfanne/Wok erhitzen, Öl hineingeben und Fleisch portionsweise anbraten. Knoblauch dazupressen. Bereits gegartes Fleisch am Rand hochschieben oder warm stellen und rohe Scheiben in die Mitte geben. Vorbereitetes Gemüse hinzufügen und alles einige Minuten unter Rühren braten.

Reis vom Herd nehmen. Sojasauce, Zitronensaft und Sambal Oelek unter die Fleisch-Gemüse-Mischung rühren. Reis hinzufügen und alles erneut kurz erhitzen. Das Gericht mit Korianderblättchen bzw. Petersilie bestreuen.



Filetsteak gedämpft

Zutaten für 4 Portionen

4 Filetsteaks je ca. 200 g
10 dag Karotten
10 dag Stangensellerie
1 Kohlrabi
2 Kartoffel (speckig, geschält)
8 Jungzwiebel (Frühlingszwiebel)
2 EL Schnittlauch (geschnitten)
Salz
Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)

Krensaucе

1/8 l Rindsuppe
1/8 l Schlagobers
20 g Weißbrot ohne Rinde, würfelig
1 EL Kren, gerieben
1 Eidotter
Salz und Pfeffer

Rindfleisch/Spargelreis

Zutaten für 4 Portionen

250 g Langkorn-/Basmatireis
500 g grüner Spargel
1 gelbe Parikaschote
2 Knoblauchzehen
400 g Rindfleisch (Hüferl, Beiried, Lungenbraten)
4-5 EL süße Sojasauce
2-3 EL Zitronensaft
1 TL Sambal Oelek
2 EL Korianderblättchen/Petersilie
1 Zwiebel

die Hit's für Ihren Grill Genuss von Fischelmaier

NEU!!



Schinken-Käse Bratwürstel

die Klassiker



Mini Grill-Mix

das Besondere



Tomaten-Mozarella Bratwürstel

Grillschmankerl



und nicht Irgendetwas gibts nur bei Fischelmaier!
Gönnen Sie sich **das Außergewöhnliche**

Wir suchen Verstärkung für unser Team!

Zum ehestmöglichen Eintritt suchen wir einen/eine

MitarbeiterIn für Einwiegetätigkeiten

In dieser Position unterstützen Sie in Eigenverantwortung durch Sortierung und Vorbereitung aller Produkte unsere Hauszusteller.

Arbeitszeit: wahlweise früher morgen oder abends schon ab 1 Tag/ Woche

Voraussetzungen

- Zuverlässigkeit
- selbständige Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein



Zum ehestmöglichen Eintritt suchen wir einen/eine

MitarbeiterIn für Fahrverkauf (GAI Fahren - Hauszustellung)

Sie mögen den Kontakt mit Menschen und sind überzeugt, dass hoch qualitative Lebensmittel eine Grundlage unserer Ernährung sein sollten? Dann sind Sie für diese Aufgabe wie geschaffen!

Arbeitszeit: nach Absprache, schon ab 1 Tag/Woche

Voraussetzungen

- Zuverlässigkeit
- selbständige Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein
- Führerschein B